

VIETNAM HOUSE MENU



Thực Đơn Set Dinner

938,000/người/person

Thực đơn phục vụ kiểu gia đình cho nhóm 4 người trở lên
Set menu served family style for a group of 4 persons and more

Pork And Prawn Fresh Spring Rolls ②③

Gỏi cuốn tôm thịt, bánh ướt, giá, rau thơm truyền thống chấm sốt đậu tương
Traditional fresh spring rolls with tiger prawns, pork, flat rice noodles,
bean sprout and fresh herbs served with black bean sauce

Duck Salad ③

Gỏi vịt truyền thống, khế chua, bắp cải, rau thơm, nước mắm gừng
Twice cooked duck with star fruit, cabbage, fresh herbs and ginger fish sauce

Shrimp Mousse On Sugar Cane ③

Chạo tôm, mỡ hành, đậu phộng, bánh hỏi lá cẩm dùng kèm với rau thơm
và nước mắm chua ngọt
Shrimp mousse on sugar cane, spring onion oil, peanut, purple angel hair
noodle, served with Vietnamese mixed herbs and sweet sour fish sauce

Char Grilled Wild Pepper Free Range Chicken

Gà thả vườn ướp hạt mắc khén nướng, chấm muối tiêu chanh
dùng kèm gỏi bắp cải tím
Char grilled free range chicken with wild pepper,
served with purple cabbage salad, salt and pepper lime sauce

Australian Short Rib

Sườn bò Úc nấu chậm, sốt sả ớt mật ong, cà rốt nghiền và cải ngọt
Slow cooked AUS short rib, honey lemongrass sauce,
carrot puree & choy sum

X.O. Grouper Fillet Char Grilled In Banana Leaf

Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Vietnam House và đậu rồng
Grouper fillets char-grilled in banana leaf,
Vietnam House made X.O. sauce and dragon beans

Sauteed Bok Choy

Cải thìa xào nấm bào ngư, tỏi sốt dầu hào
Sauteed bok choy with oyster mushrooms, garlic and oyster sauce

Pandan Rice

Cơm trắng lá dứa
Steamed pandan rice

Coconut Panna Cotta

Bánh pana cotta hương dứa dùng kèm hỗn hợp dâu nghiền
Coconut panna cotta with a berry coulis

② Có thịt heo / Contains pork ③ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Khai Vị Appetizer

- Grilled Oysters (Half Dozen) ①** 188,000
Hào nướng mỡ hành, đậu phộng, chấm muối hạt và muối tiêu chanh
Char-grilled French oysters with scallions, oil and peanuts, served with rock salt and salt-and-pepper lime sauce
- Live Oysters (Half Dozen)** 188,000
Hào tươi dùng kèm nước tương, rau thơm, chanh, nấm truffle nghiền, hạt trân châu đen
Live oysters with soya sauce, Vietnamese herbs, lime, truffle paste and black sago pearls
- Shrimp Mousse Grilled On Sugar Cane ①** 238,000
Chạo tôm, mỡ hành, đậu phộng, bánh hỏi lá cẩm dùng kèm nước mắm chua ngọt
Shrimp mousse on sugar cane, spring onion oil, peanut, purple angel hair noodle, served with Vietnamese mixed herbs & sweet and sour fish sauce
- Golden Soft-Shell Crab** 298,000
Cua lột lăn trứng muối chiên giòn dùng kèm sốt me và cải xà lách xoong
Two deep-fried soft-shell crabs coated with salted egg, served with tamarind sauce and water cress
- Salmon Soft Rice Paper Rolls ①** 178,000
Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là và trứng cá hồi caviar
Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill & salmon caviar, served with soya peanut sauce
- Pork and Prawn Fresh Rolls ②①** 178,000
Gỏi cuốn tôm thịt, bánh ướt, giá, rau thơm truyền thống chấm sốt đậu tương
Fresh rice paper rolls with tiger prawns, pork, flat rice noodle, bean sprout and fresh herbs served with soya peanut sauce
- Lã Vọng Grilled Fish ①** 238,000
Cá tầm fillet ướp riêng, nghệ, mè, thì là áp chảo dùng kèm rau thơm, bánh hỏi và nước mắm chua ngọt
Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, dill, fresh herbs, fried peanut, angel hair noodle and light fish sauce
- Char Grilled Squid** 218,000
Mực một nắng nướng muối ớt, dùng kèm gỏi bưởi hồng
Char grilled half-sun-dried squid with salt and chilli, serve with rosé pomelo salad
- Fried Chicken Wings** 198,000
Cánh gà lăn bột chiên sả ớt dùng kèm rau, chấm sốt Aioli
Deep fried tapioca-coated chicken wings marinated with lemongrass, chilli, served with aioli sauce

① Có thịt heo / Contains pork ② có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Deep Fried Chilli Lemongrass Iberico Pork ㊟	298,000
Thịt heo Tây Ban Nha chiên sả ớt, hành bô-rô, ăn kèm rau thơm Deep fried Iberian pork, lemongrass, chilli, crispy leek & fresh herbs	
Golden Pork Knuckle ㊟	238,000
Giò heo chiên giòn dùng kèm rau củ chua thập cẩm, xà lách xoong, chấm sốt ớt xanh Deep-fried pork knuckle with assorted pickled vegetables, watercress and green chilli sauce	
Fried Pork Spring Rolls ㊟	198,000
Chả giò thịt heo, cà rốt, nấm mèo, khoai môn, bún tàu, ăn kèm với rau thơm và nước mắm chua ngọt Deep fried pork spring roll, carrot, wood ear mushroom, taro, Chinese rice vermicelli served with fresh herb, sweet and sour fish sauce	
Fried Lobster Netted Spring Rolls	278,000
Chả giò tôm hùm chiên giòn và nấm mèo Deep fried spring rolls with lobster, prawns & wood-ear mushrooms	
Purple Flower Sticky Rice Dumplings ㊟	238,000
Bánh ít ram kiểu Huế, bột nếp cẩm, thịt heo xay, nấm mèo, tôm, dùng kèm nước mắm chua ngọt Butterfly Pea Flower sticky rice dumpling in Hue style, pork loin, tiger prawns, sweet and sour fish sauce	

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Xà Lách / Món Gỏi Salad

- Soft Shell Crab & Green Mango Salad ㊟** 238,000
Gỏi xoài, củ hũ dừa, bưởi hồng, rau mùi và cua lột chiên giòn
Green mango, palm heart, red pomelo, fresh herbs & soft shell crab
- Dried Giant Catfish Salad ㊟** 198,000
Gỏi khô cá thiều, su hào, cà rốt, hành tây, hành tím, rau húng, ớt
tươi, đậu phộng dùng kèm bánh phồng tôm và nước mắm chua ngọt
Dried giant catfish, kohlrabi, carrot, onion, mint, shallot, fresh chilli,
peanuts served with shrimp cracker, sweet and sour fish sauce
- Hue Yellow Snail Star Fruit Salad ㊟** 168,000
Gỏi ốc giác kiểu Huế, khế, rau mùi và đồ chua
Hue yellow snail salad, star fruit, fresh herbs & pickled cucumber
- Smoked Duck and Galangal Salad ㊟** 168,000
Gỏi vịt truyền thống, khế chua, bắp cải, rau mùi và nước mắm gừng
Twice cooked duck with star fruit, cabbage, fresh herbs & ginger fish
sauce
- Lemongrass U.S Beef & Lotus Stem Salad ㊟** 268,000
Gỏi thịt bò, rau muống, ngò gai, củ hũ dừa, ngó sen và sốt me
Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw-tooth coriander,
heart of palm, lotus stem & tamarind dressing
- Jumbo River Prawn Congcai Salad ㊟㊟** 498,000
Gỏi rau tiến vua, tôm càng, thịt heo Iberico, dưa leo, cà rốt, củ hũ dừa
A whole jumbo river prawn, congcai salad, Iberico pork, cucumber,
carrot, heart of palm

Món Cuốn Middle Course - R.Y.O.

Tất cả các món tự cuốn đều dùng kèm với xà lách và các loại rau thơm
All dishes come with lettuce and fresh herbs to roll your own wrap

- Crab & Iberico Pork Rice Flour Crepe ㊟** 248,000
Bánh xèo truyền thống dùng kèm thịt cua, thịt heo Iberico,
rau thơm, củ hũ dừa
Crisp rice flour crepe filled with crab meat,
Iberico pork & palm heart
- Wagyu Beef Roll With Betel Leaves ㊟** 268,000
Bò Wagyu nướng lá lốt dùng kèm các loại rau thơm và bánh hỏi
Char grilled Wagyu beef, betel leaves, served
with fresh herbs & angel hair noodles

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ
quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Iberian Pork Skewers ㊦

218,000

Thăn vai Heo Tây Ban Nha ướp riêng mẻ, tiêu xanh, xiên hành bô-rô, đậu bắp, dùng kèm rau thơm, bánh hỏi và nước mắm chua ngọt mỡ hành

Char-grilled Iberian pork shoulder, leek, okra, galangal sour rice, angel hair rice noodles, fresh herbs, scallions and oil, served with sweet and sour fish sauce

Súp Soup

Tamarind & Pineapple Soup

198,000

Canh chua, đậu bắp, bạc hà, rau thơm

Tamarind & pineapple broth with lady finger, herbs & elephant ear stems

Choice of

Cá bông lau

Or

Tôm

Chinese pangasid- catfish

Tiger Prawn

Oxtail Soup

288,000

Đuôi bò, bông ac-ti-sô Đà Lạt, bạch quả, nấm hương nấu với nước dùng bò ăn kèm cải xà lách xoong

Oxtail, Da Lat artichoke, ginkgo, dried black forest mushrooms and watercress in beef stock

Clam Soup

168,000

Canh nghêu nấu với mẻ, khế, hành lá, tỏi, thì là, cà chua và nước dùng cá

Fresh clams cooked with sour rice, star fruit, spring onion, garlic, dill and tomato in fish stock

Wagyu Beef Noodle Soup

298,000

Phở bò Wagyu dùng kèm rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt

Wagyu beef rice noodle soup served with herbs, bean sprouts, lime & chili

Fresh Rice Noodle with Salmon Tomato Soup

268,000

Bún cá hồi Na-uy, cần nước, thì là, sả, cà chua

Fresh rice noodles, marinated Norwegian salmon, tomato, lemongrass, water celery, dill, in rich tomato soup

Congee

168,000

Cháo đậu xanh dùng kèm hành ngò thái mỏng, tiêu đen, gừng tươi và nước mắm

Congee cooked with mung beans, chopped green onion, coriander, ginger, pepper and fish sauce

Choice of

Oysters

Or

Salmon

Or

Beef

Hào

Cá hồi

Bò

㊦ Có thịt heo / Contains pork ㊦ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Wrapped Garoupa	498,000
Cá mú đen om dưa cải chua, hành tím, tỏi, ớt, hành lá Seared black garoupa fillet marinated with sour mustard leaves, shallot, garlic, chilli, spring onion, turmeric powder and tomatoes	
X.O. Garoupa Fillet Char Grilled in Banana Leaf	498,000
Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Việt Nam House và đậu rồng Garoupa fillet char grilled in banana leaf, Vietnam House X.O. sauce & dragon beans	
Black Cod Fish Cooked in Hanoi Style, Crispy Shitake Mushrooms & Thien Ly Flower	748,000
Cá tuyết áp chảo sốt chua ngọt kiểu Hà Nội, thì là, nấm Shitake chiên giòn và thiên lý xào Black cod fish cooked in Hanoi style, crispy Shitake mushrooms, tomato dill sauce & Thien Ly flower	
Fish in Clay Pot	298,000
Cá bông lau kho tộ dùng kèm cơm trắng lá dứa và rau luộc Caramalized Chinese Pangasid- catfish in clay pot served with assorted steamed vegetables and pandan rice	
Jumbo River Prawns in Clay Pot	998,000
Tôm càng kho tộ dùng kèm cơm trắng lá dứa và rau luộc Caramalized jumbo river prawns in clay pot served with assorted steamed vegetables and pandan rice	
Jumbo River Prawns Wok Tossed with X.O Chili Jam	998,000
Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành, và ớt Wok tossed jumbo river prawn, sweet basil, spring onion & chilli	
Wok Fried Whole Lobster with Dried Scallop Sauce	418,000 /100gr
Tôm hùm áp chảo sốt sò điệp khô, ớt khô, cải thìa Whole lobster wok fried with dried scallop sauce, served with black caviar, dried chilli and bok choy	
Grilled Tiger Prawns	268,000
Tôm sú nướng sốt sa tế dùng kèm rau thơm Char grilled tiger prawns with satay sauce and fresh herbs	

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Chính

Main Course

Twice Cooked Duck Breast With A Tomato Pepper Sauce	288,000
Ức vịt áp chảo, cà chua, sốt tiêu Phú Quốc, cải thìa và quế. Twice cooked duck breast, tomato, Phu Quoc green pepper, bok choy & crispy basil	
French Chicken Sticky Rice	498,000
Gà Pháp bó xôi chiên giòn dùng kèm rau củ ngâm chua và muối ớt xanh French Chicken wrapped in deep-fried sticky rice, served with assorted pickled vegetables and green chilli sauce	
Wild Pepper Chicken	238,000
Gà nướng ướp hạt mắc khén, hành non, rau thơm chấm muối tiêu chanh ăn kèm gỏi bắp cải tím Char grilled free range chicken fillet, wild pepper, baby leek, fresh herbs served with purple cabbage salad and chilli pepper lime sauce	
Grilled Honey Glazed Whole Pigeon ①	288,000
Bồ câu nướng ngũ vị dùng kèm gỏi đu đủ Grilled 5-spices Pigeon with green papaya salad	
Slow Braised U.S Pork Ribs with Carrot Puree ②	268,000
Sườn heo Mỹ nấu nước dừa non, cà rốt nghiền và cải ngọt U.S pork ribs, slow cooked in young coconut juice, carrot puree & choy sum	
Australian Short Rib	298,000
Sườn bò Úc nấu chậm, sốt sả ớt mật ong, cà rốt nghiền và cải ngọt Slow cooked AUS short rib, honey lemongrass sauce, carrot puree and choy sum	
Braised Wagyu Beef Cheek	368,000
Má bò Wagyu hầm tiêu xanh nước dừa, rau củ, cà rốt, hành tím dùng kèm bánh mì baguette Braised Wagyu Beef cheek in coconut juice, Phu Quoc green pepper, carrot, shallot served with Vietnamese baguette	
Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Potato Mash	468,000
Bò lúc lắc, ớt chuông, hành tây, tiêu Phú Quốc, tỏi và đầu hào Beef tenderloin, wok tossed with capsicum, onion, Phu Quoc black pepper, garlic & oyster sauce	

① Có thịt heo / Contains pork ② có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Cơm Rice

Steamed Pandan Rice

Cơm trắng lá dứa

Steamed pandan rice

48,000

Garlic Mushroom Fried Rice

Cơm chiên trứng tỏi, nấm tuyết, hành, đậu và măng tây

Fried rice with egg, garlic, snow mushroom, green onion, peas & asparagus

148,000

Seafood Fried Rice

Cơm chiên lá cẩm tôm mực

Butterfly pea flower fried rice with prawns & calamari

218,000

Fried Green Rice with Chicken

Cơm chiên lá dứa, thịt gà, măng tây, cà rốt

Green rice fried with diced chicken, asparagus and carrot

168,000

Mì Xào Noodles

Wok Tossed Egg Noodles with Seafood

Mì trứng xào tôm mực, sò điệp sốt dầu hào

Wok tossed egg noodles with shrimp, squid, scallops and oyster sauce

268,000

Wok Tossed Brown Noodles with Beef

Mì Quảng xào thăn bò Mỹ, hành tây, cải ngọt

Wok tossed brown noodles with U.S beef tenderloin, enoki mushroom, onion and choy sum

268,000

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Dùng Kèm

Side Dish

Grilled Local Round Eggplant Cá bát nướng than với thịt băm, mỡ hành, hạnh nhân dùng kèm nước tương chua ngọt Grilled local round eggplant with sautéed minced pork, almond, scallion and oil	128,000
Wok Tossed Morning Glory Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt Wok fried morning glory with garlic, oyster sauce & chili	98,000
Wok Tossed X.O. Dragon Beans Đậu rồng xào tỏi sốt X.O. kiểu Việt Nam House Dragon beans wok tossed with Vietnam House X.O. sauce	128,000
Wok Tossed Thien Ly Flower Bông thiên lý xào tỏi sốt dầu hào Thien ly flowers wok tossed with garlic & oyster sauce	138,000
Thien Ly Flower with U.S Beef Thiên Lý xào thăn bò Mỹ, tỏi và sốt dầu hào Thien Ly flowers wok tossed with U.S beef tenderloin, garlic and oyster sauce	198,000
Wok Tossed Baby Zucchini Bí ngò non áp chảo với tỏi và dầu hào Wok tossed mixed baby zucchini with garlic and oyster sauce	138,000

© Có thịt heo / Contains pork © có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Chay Vegetarian

Vegetarian Soft Rice Paper Rolls Gỏi cuốn, củ hũ dứa, xoài xanh, ngó sen Soft rice paper rolls filled with palm heart, green mango, lotus stem	118,000
Crispy Tofu Đậu hũ chiên giòn sốt cà chua, sốt tiêu Phú Quốc Crisp tofu with tomato & Phu Quoc pepper sauce	118,000
Vegetarian Netted Spring Rolls Chả giò chay chiên, đậu hũ, miến, khoai môn và nấm mèo Fried spring rolls filled with tofu, glass noodles, taro & wood-ear mushroom	118,000
Crispy Yuba & Banana Blossom Salad ① Gỏi đậu hũ chiên giòn, bắp chuối, ớt chuông, bắp cải tím, đậu hũ và rau thơm Crispy Yuba with banana blossom, capsicum, purple cabbage, tofu & fresh herbs	128,000
Green Mango & Palm Heart Salad ① Gỏi xoài, bưởi hồng, đậu hũ chiên, củ hũ dứa, dưa leo và các loại rau mùi Green mango, palm heart, pomelo, crispy tofu, cucumber & fresh herbs	128,000
Vegetarian Tamarind & Pineapple Soup Canh chua củ hũ dứa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà Palm heart, tamarind, lady finger, Vietnamese herbs & elephant ear stem	118,000
Vegetable Turmeric Curry Cà ri rau củ, cà tím, khoai tây, đậu hũ, nấm Shitake và bắp non Vegetable curry of lady fingers, eggplant, potato, tofu skin, Shitake mushroom & baby corn	168,000
Stewed Vegetables In Clay Pot Củ hũ dứa, cà rốt, nấm đông cô, đậu bắp, cà tím, đậu hũ kho tương ăn với cơm trắng lá dứa Heart of palm, carrot, shitake mushroom, lady fingers, eggplant, fried tofu in black bean sauce served with pandan rice	168,000
Wok Tossed Brown Noodles with Asparagus and Asian Mushrooms Bánh đa xào chay với rau củ măng tây, nấm và cải ngọt Brown rice noodles wok-fried with asparagus, mushrooms & choy sum	138,000
Vegetable Fried Rice Cơm chiên rau củ chay Vegetable fried rice	118,000
Crispy Vegetarian Rice Flour Crepe Bánh xèo chay, củ hũ dứa, đậu xanh, đậu hũ, nấm và giá đỗ Crisp rice flour crepe filled with palm heart, mung beans, tofu, mushrooms & bean sprouts	168,000

Món Tráng Miệng

Desserts

Vietnam House Bean Curd Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls & coconut milk	98,000
Rice Balls Sweet Soup Chè trôi nước với nước đường hương gừng lá dứa truyền thống và nước cốt dừa Traditional rice ball sweet soup in hot ginger syrup with pandan coconut milk	138,000
Vietnam House Coffee Flan Bánh kem trứng hương cà phê với trái cây tươi và cà phê ganache Vietnam House coffee flan with tropical fruit & coffee ganache	168,000
Coconut Panna Cotta Bánh panna cotta hương dừa dùng kèm với hỗn hợp dâu nghiền Coconut panna cotta with a berry coulis	188,000
Passion Fruit Pudding Bánh pudding chanh dây, kem, đường và bơ Passion fruit, cream, gelatine, sugar and butter	168,000
Pandan Creme Brulee Bánh trứng sữa hương lá dứa, kem dừa và bánh mè giòn Pandan creme brulee with coconut ice cream & sesame tuile	198,000
Fresh Seasonal Fruit Trái cây tươi theo mùa Selection of fresh Vietnamese fruit of the season	168,000